Macvin du Jura · Frankreich

Macvin rouge du Jura

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Eine rare Spezialität, die wie »Mon Chéri« in wirklich gut schmeckt: Pinot Noir, auf der Maische mit altem Marc du Jura stummgemacht und zwei Jahre im Eichenfass gereift. Dunkel, schokoladig und unverschämt animierend.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Macvin du Jura
Stil	Likörwein (Mistelle), rot
Rebsorte	Pinot Noir
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Herstellung	Pinot Noir auf der Maische mit altem Marc du Jura stummgemacht (mutage sur grains)
Ausbau	24 Monate im Eichenfass (pièces); leichte Filtration
Füllung	nach dem Mondkalender
Alkohol	17,5 % vol.
Trinktemperatur	gekühlt
Flasche	0,75 l

Im Glas

Weit entfernt von der Überreife eines Portweins: Die kühle Pinot-Noir-Frucht sorgt für eine fein ziselierte Säure. Dunkel und betörend schokoladig, dabei ausgewogen süß und unverschämt animierend.

Was ihn besonders macht

- **Mutage auf der Maische.** Der Marc kommt auf die Beeren – so gehen Farbe und Fruchtaromen der Schalen in den Macvin über.
- **Alter Marc.** Für den Mutage verwenden die Pigniers einen gereiften Marc du Jura aus eigener Herstellung.
- **Zwei Jahre Fassreife.** 24 Monate im Eichenfass runden Süße und Frucht ab.

Servieren & Speisebegleitung

Gekühlt servieren. Ein hervorragender Dessertwein zu hochwertiger Schokolade und Kirschpasteten – und auch als Aperitif eine schöne Überraschung.

Macvin du Jura

Macvin gehört zur Familie der Mistellen: Traubenmost wird nicht vergoren, sondern mit Tresterbrand aufgespritet, sodass die natürliche Süße erhalten bleibt. Der Marc muss aus dem Jura stammen – laut Appellationsregeln sogar vom selben Betrieb.

Das Weingut

Die Domaine Pignier ist der einzige professionelle Weinbaubetrieb im Dorf Montaigu, oberhalb von Lons-le-Saunier an den Ausläufern des Revermont. Die ersten Reben pflanzten hier im 13. Jahrhundert Kartäusermönche, die auch die gotischen Gewölbekeller anlegten – den »Cellier des Chartreux«, in dem bis heute Weine reifen. 1794, nach der Französischen Revolution, erwarb die Familie Pignier das als Nationalgut verkaufte Anwesen.

Seit 1991 führen die Geschwister Marie-Florence, Antoine und Jean-Étienne Pignier den Betrieb in siebter Generation; Antoines Sohn Thibaut steht als achte Generation bereits im Weinberg. 1998 begannen die ersten biodynamischen Versuche, seit 2002 wird der gesamte Betrieb biodynamisch bewirtschaftet, 2003 folgte die Demeter-Zertifizierung. Rund zwölf Hektar Reben liegen in zwei Kesseltälern (»reculées«), dem Val de Sorne und dem Val de Vallière, auf Mergel- und Kalkböden aus Lias und Trias. Das Weingut verkauft ausschließlich Wein aus eigenen Trauben.

Erhältlich bei viniculture.de und im Laden der Viniculture GmbH, Grolmanstraße 44–45, 10623 Berlin.